# Grzyby–Ryby

ZBIÓR

NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW PRZYRZĄDZANIA, MARYNOWANIA, KONSERWOWANIA ORAZ SUSZENIA GRZYBÓW I RYB.

DRUKIEM I NAKŁ. POLISH AMERICAN PUBLISHING CO.
1145 NOBLE STREET, CHICAGO, ILLINOIS.

# Grzyby—Ryby

## ZBIÓR
NAJLEPSZYCH PRZEPISÓW
PRZYRZĄDZANIA, MARYNOWANIA, KONSERWOWANIA ORAZ SUSZENIA
GRZYBÓW I RYB.



Drukiem i nakładem Polish American Publishing Company
1145 Noble Street -:- Chicago, Illinois

# WSTĘP.

Brak dobrego i wyczerpującego podręcznika, traktującego o przepisach marynowania, suszenia, przyrządzania oraz konserwowania grzybów i ryb, dawał się odczuwać i niejednokrotnie z tego powodu mieliśmy sposobność słyszenia wyrazy użalań się i utyskiwań, dotychczas bowiem drukiem wydane książki kucharskie, bardzo pobieżnie traktują dział grzybów i ryb i nie zadawalają najskromniejszych wymagań naszych Pań Gospodyń.

Wobec tego postaraliśmy się o zebranie wypróbowanych i znakomitych przepisów, odnośnie do grzybów i ryb, a gdy przekonaliśmy się, iż przepisy te są w samej rzeczy bardzo praktyczne i niezawodne, uporządkowaliśmy je i wydajemy drukiem w przekonaniu a nawet w pewności, iż najwybredniejszym wymaganiom zadość uczynimy tem bardziej, iż eksperci kuchmistrze i ekspertki kuchmistrzynie jednogłośnie uznają nasz zbiór przepisów, odnośnie do grzybów i ryb, jako najlepszy z dotychczasowych, podobnych wydawnictw.

W drugiej części niniejszej książki umieszczamy wskazówki dotyczące poznawania świeżości ryb i dlatego odsyłamy interesowane osoby do tych wskazówek.

Tu zwracamy uwagę tylko na grzyby i zaznaczamy, iż osoby nie znające się na grzybach, nie umiejący odróżnić zdrowe od jadowitych grzybów, powinne zasięgnąć porady znawców grzybów, czy grzyb mający być przyrządzonym jest zdrowy czy szkodliwy.

Nie możemy na tem miejscu rozpisywać się o gatunkach grzybów, bo musielibyśmy specyalną książkę o tem napisać, tu musimy się ograniczyć tylko do przestrogi, by nieznane gatunki grzybów bez zasiągnięcia porady nie przyrządzać, a tem samem uniknąć niebezpieczeństwa.

Tusząc, iż zyskamy uznanie za niniejszy podręcznik, puszczamy go na półki księgarskie, z których rozejdzie się po świecie i zawita do każdego domu.

WYDAWNICTWO.

## CZĘŚĆ I.

# GRZYBY.

## 1. Dobry przepis marynowania grzybów.

Dobrze wymyte i oczyszczone grzyby gotować przez 20 minut, następnie wyjąć i zalać zimną wodą, a po odlaniu wody ułożyć w słoikach i zalać octem przegotowanym z korzeniami lecz nie bardzo słonym. Słoiki muszą być szczelnie zamknięte albo na wierzchu musi być oliwa nalana, by nie dopuszczała powietrza. Tak marynowane grzyby można po opłukaniu smażyć jak świeże grzyby.

## 2. Grzyby marynowane.

Młode grzyby, dopóki jeszcze są białe wewnątrz, opłukać dobrze, ułożyć w rynkę, przesypać krajaną w plasterki cebulą i dusić z początku pod pokrywą, a później bez pokrywy tak długo, dopóki się sos nie wygotuje. W czasie duszenia często mięszać ostrożnie, aby się grzyby nie przepaliły. Gdy się sos dostatecznie wygotuje, dolać szklankę dobrego octu, zagotować i wybrać same

grzyby na półmisek, a gdy ostygną, ułożyć w słoju. Pozostały w rynce ocet przecedzić, ostudzić i zalać grzyby w słoju, słój szczelnie pęcherzem zawiązać i trzymać w suchem chłodnem miejscu. Ocet musi być dobry, gdyż grzyby ulegają zepsuciu.

W razie pleśnienia grzybów, wybrać grzyby, wypłukać w przegotowanym zimnym occie a następnie zalać świeżym przegotowanym octem.

### 3. Inny przepis marynowania grzybów.

Młode, białe od spodu grzyby, opłukane i osolone dusić wraz z krajaną w plasterki cebulą w dużej rynce, mięszając, aby się nie przypaliły.

Gdy się sok z nich wygotuje, ostudzić je, ułożyć w słoju i zalać zimnym octem, wpierw przegotowanym z korzeniami.

### 4. Trzeci przepis marynowania grzybów.

Opłukać grzyby w zupełnie zimnej wodzie do czystości i gotować przez 20 minut w słonej wodzie, następnie wybrać na sito, aby ostygły, dodać octu, cukru, cynamonu i korzeni i gotować przez 15 minut albo i dłu-

żej, włożyć w to grzyby i znów gotować 15 minut a następnie ostudzić, ułożyć w słoju i zalać przecedzoną marynatą, obwiązać, by nie dochodziło powietrze i wstawić w chłodne miejsce.

### 5. Konserwy z grzybów.

Wybrać młode grzybki, poucinać korzonki i wytrzeć suchem płótnem. Rozpuścić w rondlu masła, włożyć w nie tyle grzybów ile się zmieści, podsmażyć do połowy i wyłożyć na półmisek, a do tego samego masła włożyć znów surowe grzyby i tak postępować a jak się wszystkie grzyby podsmażą i ostygną, ułożyć w kamiennem naczyniu lub słoju nalewając każdą warstwę roztopionem studzonem masłem, następnie obwinąć słój pęcherzem i trzymać w suchem miejscu.

### 6. Marynowanie grzybów.

Wybrać główki grzybów od średnich do najmniejszych i dobrze wypłukać w zimnej wodzie. Następnie tak wypłukane główki grzybów wybrać i włożyć do naczynia, osolić, nalać zimną wodą, wymięszać i pozostawić je przez godzinę, aby nasiąknęły słoną

wodą. Po godzinie wybrać na sito, aby dobrze ociekły główki z wody, a następnie włożyć do przygotowanego naczynia, zawierającego gotowaną słoną wodę i przez 15 minut gotować. Gotując główki przez 15 minut, trzeba włożyć przekrajaną cebulę i jeżeli cebula pozostanie białą, to grzyby są zdrowe, jeżeli zaś cebula pozostanie czarną, to grzyby są niezdrowe, trujące.

Po 15 minutach wyjąć główki i wyłożyć na sito, aby dobrze odciekły. Następnie przegotować ocet z angielskiem zielem, grzyby ułożyć w naczynie a jak ocet ostygnie, zalać grzyby tym octem i naczynie szczelnie zamknąć i postawić je w chłodne miejsce, a po 3 dniach marynata jest gotową. Tak przyrządzone grzyby dadzą się przetrzymać cały rok.

## 7. Doskonały przepis marynowania grzybów.

Dobrze oczyszczone grzyby ugotować w gorącej wodzie, a następnie na 4 kwarty grzybów wziąć kwartę octu, dać do wody, wkrajać cebuli, dodać soli, pieprzu i rozmaitych korzeni i wszystko gotować wraz z grzybami. Następnie grzyby wyjąć, ułożyć

w słoiku i zalać przecedzonym, ostygłym sokiem i szczelnie słoik zawiązać.

### 8. Przepis marynowania grzybów.

Oczyszczone grzyby daje się do naczynia z wodą i gotuje 20 minut, potem grzyby się wyjmuje i zagotowuje wodę z octem, cukrem, korzeniami i w gotującą się wodę wkłada na 10 minut grzyby zawinięte w płótno a następnie układa w słoju i zalewa odcedzoną marynatą.

### 9. Marynata z grzybów.

Grzyby opłukać w zimnej wodzie, pokrająć, posolić, włożyć do naczynia i zalać gotowanym octem z pieprzem, cynamonem, cebulą, a ocet musi być gorący.

Można tak zamarynowane grzyby przechować 3 lata.

### 10. Marynowanie grzybów bez octu.

Grzyby można również marynować bez octu. Zaparza się oczyszczone grzyby gorącą wodą, a po kwandransie zlewa się wodę gorącą a nalewa się wodą zimną z łyżeczką soli i dusić to przez pół godziny. Potem złożyć grzyby do słoika i szczelnie zamknąć.

Po 24 godzinach otworzyć słoik i wstawić do naczynia z zimną wodą i zagotować przez 15 minut.

Po wystygnięciu zamknąć szczelnie słoik i trzymać w ciemnem chłodnem miejscu.

## 11. Marynowanie grzybów warszawskim sposobem.

Młode grzybki obrać z korzonków, wrzucić do gotującego się osolonego octu, a gdy się zagotuje wylać z octem na misę i pozostawić przez 24 godzin. Po 24 godzinach wyjąć, ułożyć w słoju i zalać octem świeżo ugotowanym z goździkami, cynamonem, pieprzem i zielem suchem. Ocet ma być wystudzony. Na wierzch dać sporo oliwy i słój zawiązać pęcherzem.

## 12. Marynowane grzyby niegotowane.

Młode, świeże grzyby wytrzeć płótnem do suchości, nalać do kwartowego słoika oliwy na wysokość palca, utłuc miałko 4 części soli i zmięszać z piątą częścią pieprzu, położyć na oliwę warstwę grzybów i posypać solą i pieprzem, następnie drugą warstwę grzybów i tak postępować naciskając grzyby, na-

stępnie przycisnąć krążkiem i ciężarkiem, a gdy słój niepełny, dokładać nowe warstwy grzybów aż słoik będzie pełny — zawiązać pęcherzem i dać do piwnicy.

### 13. Grzyby suszone.

Oczyszczone grzyby poukładać na blasze wyścielonej słomą i wstawić do pieca po chlebie, a gdy wyschną nawlekać na sznureczek i przechowywać w suchem miejscu.

Można suszyć grzyby na świeżem, suchem, ciepłem powietrzu a po wysuszeniu przechowywać w słoju.

Przed gotowaniem suszonych grzybów namoczyć je w mleku na parę godzin, a potem dusić w maśle, a nie będą się różniły od świeżych.

### 14. Suszenie grzybów.

Grzyby oczyścić, pokrajać cienko i suszyć na słońcu, okrywszy poprzednio gazą lub organtyną, ażeby muchy lub inne owady nie zanieczyszczyły grzybów. Powtarzać takie suszenie przez kilka dni, aż zupełnie wyschną.

Można też suszyć w całości, nie krając w paski, ale suszenie trwa dłużej i oczyszczenie jest żmudniejszem.

Tak osuszone grzyby dadzą się przechować latami.

## 15. Suszenie grzybów.

Grzyby suszą się bez korzonków na blaszankach wyłożonych słomą w piecu wolnym a nie gorącym po wypieczeniu chleba. Należy suszenie powtarzać kilkakrotnie.

Bardzo smaczne są grzyby ususzone na słońcu i najlepiej grzyby nawlec na nitkę, ale w pewnych odstępach.

## 16. Suszenie grzybów.

Najlepiej suszyć grzyby w suszarni, a kto tej nie posiada, to należy grzyby nawlec na silną nitkę i powiesić blisko pieca na tak długo, aż uschną. Grzybów przedtem ani nie płukać, ani z główek nie zrywać. Przed użyciem suszone grzyby płucze się i przyrządza wedle przepisu.

## 17. Suszenie grzybów.

Do pieca po chlebie wstawić parę cegieł, na cegły wstawić siatkę drucianą, a na siat-

kę ułożyć dobrze oczyszczone grzyby i wolno suszyć.

### 18. Suszenie grzybów.

Grzyby lekko wypłukać z piasku, a następnie nawlec na cienki sznurek i suszyć na słońcu.

Gdy grzyby są duże, to trzeba je pokrajać, ułożyć na papierze i suszyć na słońcu przez kilka dni.

### 19. Grzyby duszone ze śmietaną.

Oczyszczone i opłukane grzyby uszadkować jak najcieniej, płukać w zimnej wodzie, wycisnąć, włożyć w rondel masła, przykryć i dusić; w czasie duszenia często łyżką mięszać, aby nie przywarły do rondla, wtedy posolić, gdy już blisko godzinę tak się duszą, wlać kwaśnej śmietany parę łyżek, poddusić znowu aż się zrobią zawiesiste.

### 20. Grzyby suszone jak świeże.

Grzyby średnie, krajane i suszone na słońcu, można w zimie używać na jarzynę, podając je jak świeże; należy je sparzyć na kilka godzin wodą, wycisnąć mocno z niej wodę i powtórzywszy to parę razy, nalać mle-

kiem na 6 godzin, postawiwszy w ciepłem miejscu, a gdy mleko wsiąknie, dusić, jak wyżej, z masłem i śmietaną.

## 21. Grzyby świeże w zimie.

W zimie bardzo pożądaną rzeczą są grzyby świeże, które można mieć w następujący sposób: świeże, jędrne, średniej wielkości grzyby pokrajać bez płukania, jak zwykle, w paski i posolić dobrze, rachując na dziesięć funtów poszadkowanych grzybów jeden funt soli śniegówki.

Zostawić je tak na misce posolone na 24 godziny. Wtedy wylać na sito, aby uformowany sos z soli spłynął, nic nie wyciskając, włożyć w kompotyery, nie upychając wcale, owiązać pęcherzem i gotować, ale bardzo uważnie. Wstawiwszy kompotyery w głęboki rondel z zimną wodą, gotować, od zagotowania wody, pół godziny. Zachować w chłodnem miejscu. W zimie, odwiązawszy pęcherz, zrzucić stwardniałą lub nawet spleśniałą warstwę z wierzchu, wypłukać z soli albo wymoczyć i dusić w maśle i śmietanie jak świeże.

## 22. Grzyby marynowane.

Grzyby marynowane robią się zupełnie jak rydze. Do grzybów trzeba dobrego octu i starannego przechowania, gdyż daleko łatwiej zepsuciu podlegają, niżeli rydze. Gdy spleśnieją, wybrać, wypłukać w przegotowanym occie zimnym i nalać świeżym przegotowanym.

## 23. Drugi sposób marynowania grzybów.

Drugim sposobem można jeszcze marynować grzyby, którego zwykle używają kucharze. Opłukawszy grzyby, wstawić w rondlu wody, mocno ją osoliwszy; gdy się już ma gotować, wrzucić grzyby, zagotować kilka razy, odcedzić z wody, niech obeschną, ułożyć w słoju i zalać zimnym octem, przegotowanym z małą ilością korzeni. Tak samo robią się i rydze, nie są jednak tak smaczne.

## 24. Grzyby suszone na jarzynę.

W czasie największej obfitości grzybów w czerwcu i lipcu, wybierać jędrne, białe i jasno żółtawe, krajać bez korzonków w paski i suszyć na lasach z korzeni (rodzaj desek do suszenia owoców) na słońcu, starając

się, od wschodu do zachodu słońca, podawać je ciągle palącym jego promieniom, aby równo i prędko przesychały.

O ile można, warstwa powinna być cienka i ciągle je należy przewracać i mieszać. Gdy uschną zupełnie, włożyć w papierowe woreczki lub szklane słoje i jeszcze je postawić na słońcu, gdyż znowu zmiękną, gdy się razem zsypią. W parę tygodni zaledwie, gdy już jak wiory będą suche, można je schować do spiżarni, a w zimie zupełnie tak samo przygotować jak świeże, z tą tylko różnicą, iż na kilka godzin namoczyć w mleku, następnie mleko odlać i płukać w wodzie jak zwykle. Zwyczajne grzyby suszą się bez ogonków na lasach w piecu po chlebie, lecz trzeba powtarzać suszenie kilka razy, nie kładąc od razu w gorący, lecz zupełnie wolny piec.

### 25. Marynowanie podpienków.

Podpienki należy wymyć i oczyścić, a następnie zalać gorącą wodą, w której mają pozostać przez 15 minut. Osobno zagotować octu z kilkoma ziarnkami pieprzu i angielskiego ziela, do czego należy dać 1 — 2 cebule pokrajane w plasterki.

Podpienki należy odlać i dać do tak zagotowanego octu i gotować przez 15 minut. Po ugotowaniu, na gorąco wkładać grzyby do słoja i zalać octem.

Dla delikatniejszego smaku zamiast angielskiego ziela i cebuli wsypuje się do octu cukier.

## 26. Rydze w maśle jak świeże.

Świeże rydze, wybrane najlepiej średniej wielkości, to jest więcej mniejsze, niż większe, zdrowe zupełnie, gdyż to jest bardzo ważne, ociera się ściereczką na sucho z piasku i ziemi. Włożyć w rondel masła niesolonego, młodego. bardzo dobrego, żeby nie było gorżkie, rachując naprzykład na garniec rydzów bez czuba, czyli strychowany, kwartę tego masła, na to masło wsypać rydze, dopiero postawić na wolnym ogniu i bez przykrycia dusić dopóty, dopóki masło nie zostanie zupełnie czyste, to jest klarowne, często ostrożnie łyżką lub rondlem potrząsając.

Gdy już masło klarowne widać, zestawić z ognia rondel, mieć w pogotowiu słoiki, można i w kompotyery nakładać łyżką rydze razem z masłem, w którem się smażyły, tak,

aby na wierzchu zawsze masło było; gdy zastygnie masło, owiązać słoiki pęcherzem, wstawić w rondel głęboki, obłożyć sianem, zimną wodą nalać i gotować, od zagotowania wody 15 do 20 minut, potem do wystudzenia niech w wodzie zostaną.

Gdy się bierze do użytku w zimie, wstawić słoik w rondel z gorącą wodą, żeby się masło dobrze rozpuściło; odwiązać pęcherz, spróbować masła, jeżeli nie zgorzkło, to z tem samem można podać, wylać rydze w rondelek, posolić, zasypać troszkę bułeczką suchą, tartą, pieprzem i tak ogrzać, uważając pilnie, żeby się już nie smażyły, tylko zagrzały, gdyż inaczej stwardnieją. Jeżeli zaś masło niedobre, wylać rydze ze słoika na durszlak, i włożyć w świeże masło, a będą jeszcze lepsze; kto tylko nie żałuje masła, to niech tak robi, gdyż świeże masło zawsze będzie lepsze, masło z rydzów można użyć do smażenia pieczeni.

### 27. Rydze marynowane.

Sposób pierwszy i najlepszy. Zdrowe rydze drobne i średnie, gdyż do marynowania nigdy dużych brać nie można, opłukać w zimnej wodzie i na przetaku dobrze osączyć z

tej wody. Włożyć je w rondel, przesypując warstwami krajaną w plasterki cebulą, przykryć rondel, niech się tak same z cebulą tylko duszą, potrząsając często rondlem, aby się nie przypaliły; gdy już dobrze poduszone, tak, że niewiele sosu zostało, dodać szklankę dobrego octu, niech się parę razy z tym octem zagotują; wtedy wylać rydze w słój, zimnym przegotowanym octem zalać, o ile będzie brak sosu, uważając, aby ocet był na wierzchu rydzów, pęcherzem zawiązać, gdy przestygną, i w suchej piwnicy lub spiżarni trzymać. W zimie, chcąc używać, posolić i, jeżeli kto lubi, podawać z cebulą i galaretą, która się uformuje z sosu. Jeżeli zaś kto chce podać bardzo elegancko, wybrać rydze z galarety, cebulę powybierać, posolić, polać oliwą i octem.

### 28. Rydze solone.

Wiele osób najlepiej lubi rydze tylko solone, te się przyrządzają następującym sposobem.

Wybrane rydze ocierać do czysta na sucho ściereczką, układać w kamienny słój lub garnek, przesypując solą i cebulą; gdy się naczynie napełni, przykryć je trzeba dobrze

pasującem denkiem i przycisnąć kamieniem. Używając w zimie, wypłukać z soli w czystej wodzie, nalać oliwą, octem i posypać pieprzem. Rydze takie zowią się solone; można je także, gdy skwaśnieją, wybrać z naczynia, w którem były, wypłukać w wodzie na wpół z octem, ułożyć w czysty słój i zalać przegotowanym octem z cebulą, angielskim zielem i pieprzem.

### 29. Rydze marynowane, solone i duszone w maśle.

Obrane i opłukane rydze, dodawszy do nich sporo siekanej cebuli, dusić osoliwszy w rądlu lub tyglu. Gdy sok się z nich wygotuje, ułożyć w słoju i zalać zimnym octem, przegotowanym z korzeniami i zawiązać pęcherzem.

### 30. Marynowane rydze i pieczarki.

Marynowane rydze i pieczarki przyrządza się zupełnie tak samo jak grzyby, tylko pieczarki należy obrać ze skórki, obgotować jak grzyby w słonej wodzie, ułożyć w słój i zalać zimnym octem, przegotowanym z korzeniami, angielskiem zielem, pieprzem i bobkowemi liśćmi. Tym sposobem marynuje się wszystkie inne grzyby.

## 31. Pieczarki lub rydze suszone.

Pieczarki można również dobrze jak grzyby, krajane w paseczki lub talarki, suszyć na słońcu, zachowują aromat rok cały, a w razie potrzeby kłaść do mięsnych sosów jakichkolwiek. Młodych nie trzeba wcale obierać, stare o ile się dadzą; lepsze są od owych zagranicznych suszonych, za trufle kupowanych.

## 32. Pieczarki tłuczone.

Młode, obrane ze skórki i zbytniego korzonka, pieczarki, nawleć na patyczki lub lepiej gałęzie bez liści i suszyć na oknie lub gdzie na słońcu, obracając je ciągle ku słońcu. W kilka dni będą zupełnie suche, a wtedy się w palcach kruszą, to jest, gdy wyschną zupełnie, utłuc w mozdzierzu, przesiać przez rzadkie sito, pozostałe kawałki jeszcze raz przetłuc i zachować w szklanym lub blaszanym słoiku, szczelnie przykrywając, aby nie wietrzały.

W zimie używać, sypiąc do pieczeni, zrazów, pasztetów, oraz wszelkich sosów ostrych, nigdy jednak do białych, ani do słodkich szarych.

### 33. Pieczarki po francusku jak świeże.

Białe, ładne pieczarki obrać ze skórki bardzo delikatnym nożykiem, wycisnąć na funt pieczarek jedną całą cytrynę, wlać trzy łyżki stołowe wody, wsypać szczyptę soli, w rondelek wlać kwaterkę wody, pieczarki razem z sokiem wrzucić w tę zimną wodę, niech się razem rozgrzewają; zagotować z pięć minut, nie dłużej, na silnym ogniu, gdy przestygną, polewać w małe słoiczki, dolewając na wierzch tyle smaku z pieczarek, aby się swobodnie gotowały, owiązać pęcherzem i gotować w zimnej wodzie całą godzinę. W zimie używać jak świeże już gotowe.

### 34. Pieczarki marynowane.

Pieczarki młode i zdrowe obrać ze skórki, obgotować jak grzyby w słonej wodzie, ułożyć w słój i zalać zimnym octem, przegotowanym z solą, angielskiem zielem, pieprzem i bobkowymi liśćmi. Można je także suszyć krajane na słońcu, jak grzyby.

### 35. Pieczarki marynowane.

Młode pieczarki obrać, opłukać, osolić i dusić w glinianej rynce w soku, który z sie-

bie puszczą. Dolać potem trochę octu i jeszcze dusić, w końcu złożyć do słoja i zalać zimnym octem, przegotowanym z korzeniami.

### 36. Esencya z pieczarek.

Esencyę z pieczarek, czyli soję używaną do sosu robi się z pieczarek drobno siekanych i posolonych na noc, następnie zalanych gorącem winem, maderą i przefasowanych z niem przez durszlak, poczem wszystko zlewa się razem do butelek, które trzeba dobrze zakorkować, zalać smołą i trzymać w piwnicy. Parę łyżeczek soi starczy do zaprawy sosu.

### 37. Trufle w konserwie.

Świeżo wykopane trufle oczyścić z piasku, włożyć w rondel blaszany lub miedziany byle nie gruby, przykryć szczelnie pokrywą i wstawić na 12 godzin w piec po chlebie lub wreszcie pod blachę po skończonym objedzie i dokładnem zasunięciu blachy. Na drugi dzień trufle, wyjęte z pieca stracą wszelką surowość, obrać je z wierzchniej skórki, pokrajać w plasterki, ułożyć w kompotyery i zalać białem winem francuskiem lub ksere-

sem, owiązać słoiki rozmoczonym pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą i gotować pół godziny od zagotowania.

Używając do sosów, dolewać trochę wina a gotowane trufle krajać i wrzucić do sosu.

### 38. Drugi sposób: Trufle w konserwie.

Po zupełnem oczyszczeniu trufli, szczotką ostrą, z ziemi i wszelkich nieczystości, nie obierając ich, ułożyć w kompotyery, na spód nalać kieliszek czerwonego wina, wrzucić jeden ząbek czosnku, co jest konieczne, bo inaczej nie będą miały aromatu, resztę dolać kseresem lub maderą krymską, zawiązać pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą i gotować od zagotowania wody całą godzinę.

Biorąc do użytku, odmoczywszy pęcherz, wyjąć trufle, obrać je z cienkiej powłoki, pokrajać w paski i gotować w bulionie lub rosole.

### 39. Użycie trufli suszonych.

Trufle suszone, które wiele osób kupuje za granicą u wód, nie mają wielkiej rzeczywiście wartości, jednakże z przyczyny niskiej ceny są kupowane i używane. Po wy-

płukaniu w wodzie, gotować je jak zwyczajne suszone grzyby, koniecznie przykryte, aby się aromat nie ulatniał, a gdy miękkie, pokrajać w paski, włożyć w sos ostry, który smakować będzie jak z bardzo aromatycznych grzybów.

Ciemne lepsze są od białych.

### 40. Grzyby jak świeże.

Grzyby średnie, krajane i suszone na słońcu, można w zimie używać na jarzynę, podając je jak świeże; należy je sparzyć na kilka godzin wodą, wycisnąć mocno z niej i powtórzywszy to parę razy, nalać mlekiem na 6 godzin, postawiwszy w ciepłem miejscu, a gdy mleko wsiąknie, dusić jak wyżej świeże z masłem i śmietaną.

# CZĘŚĆ II.

# RYBY.

## UWAGI OGÓLNE O RYBACH.

Przy kupowaniu ryb, trzeba zwracać uwagę na świeżość, gdyż nieświeże są bardzo niezdrowe i niejednokrotnie spożycie nieświeżych ryb kończyło się śmiertelną chorobą. Kto nie zna się na poznawaniu świeżości ryb, powinien kupować tylko żywe ryby.

Jeżeli skrzele, po otworzeniu szczęk, są czerwone, to ryba świeża, jeżeli zaś blade lub ciemne, to ryba nie dobra do użytku. (Zwracamy uwagę, iż niesumienni handlarze ryb, zabarwiają szkrzele na czerwono.)

W czasie wielkiego mrozu, gdy ryby są zamrożone, poznaje się świeżość po wypukłości oka; im więcej oko jest wpadłe czyli wgłębione, tem ryba dawniejsza.

Częstokroć ryby nie wydają złej woni, a są stare, skóra w takim razie jest ciemna i miękka, ryb takich nie można używać. Najlepiej jest solić ryby solą prażoną tem bardziej, jeżeli ryby mają być przechowane dłuższy czas.

### 41. Sposób przechowania ryb w soli.

Świeżo złowione, wcale niepłukane, rozpłatać wzdłuż, przez wierzch łba do ogona, wnętrzności wyrzucić, wysypać w środku cukrem, a następnie prażoną solą wewnątrz i zewnątrz i złożyć razem jakby była cała; układać jedną na drugiej w fasce lub misce i codzień własnym sosem po wierzchu polewać. Biorąc do użytku, należy taką rybę dobrze z soli wypłukać.

Gdy się ryby dziś na jutro soli, nie należy je płukać tylko solić, a na drugi dzień wypłukać w wodzie.

W taki sposób można bardzo długo przechowywać ryby, a smakują jak świeże.

Łososie, cukrzone przed soleniem, mają daleko przyjemniejszy smak.

### 42. Sposoby przechowania świeżych ryb.

**Sposób I.** — Chcąc rybę w zimie kilka dni żywą zachować, włożyć jej w pysk kawałek chleba umoczonego w wódce i położyć w śnieg.

**Sposób II.** — Dno skrzyni drewnianej posypać tłuczonym węglem tak, aby całe było nim pokryte, na to wsypać warstwę tak tłu-

czonego lodu jak gruba bardzo sól, a potem ułożyć rybę i znowu posypać lodem tak, aby żadnej szczeliny nie było. Na wierzch położyć grube płótno, które znowu posypać tłuczonym węglem. Dwa tygodnie można tym sposobem rybę w świeżości przechować. Sam lód prędkoby stopniał bez pokładu węgla. Skrzynie stawiać w chłodnem, a nie wilgotnem miejscu.

### 43. Konserwowanie ryb w lecie i zimie.

Chcąc rybę żywą kilka dni zachować w lecie, należy ją zalać wódką, wlewając rybie kieliszek wódki w pyszczek, obłożyć mchem i wstawić do piwnicy.

W zimie zaś najlepiej włożyć rybie w pyszczek kawałek chleba nasyconego wódką i położyć na śniegu.

### 44. Marynata z ryb.

Oczyszczoną rybę pokrajać w kawałki, natrzeć solą i pozostawić przez 2 godziny. Następnie należy zagotować ocet lekki z winem na połowę, nakrajać włoszczyzny, cebuli, korzeni i po zagotowaniu włożyć rybę i gotować przez pół godziny nie nakrywając naczynia pokrywą. Ugotowaną rybę ostu-

dzić, ułożyć do słoja a przegotowany jeszcze raz smak, przecedzić i po ochłodzeniu i dodaniu silnego przegotowanego octu, zmieszać i zalać rybę, a następnie dobrze zawiązać.

### 45. Marynowanie ryb.

Rybę oczyścić, wyjąć wnętrzności, opłukać i nasolić, utarzać w mące, i obsmażyć na maśle lub oliwie. Usmażone rybki ułożyć w słoju lub w kamiennym garnku i zalać zimną marynatą przygotowaną z octu, przegotowanego w połowie z wodą z dodaniem cebuli, marchwi i pietruszki, oraz korzeni. Tą marynatą ostudzoną zalać ryby z wierzchu, wlać trochę świeżej oliwy, nakryć szczelnie i zawiązać pęcherzem.

W ten sposób można marynować wszystkie gatunki ryb małych lub chudych większych jak szczupaki, sandacze i karpie, które należy pokrajać w dzwony.

Przy marynowaniu dużych lub tłustych ryb postępować tak samo, tylko zalewać inną marynatą, a mianowicie: połową octu i wody przegotować razem z korzeniami a jak ostygnie, dodać musztardy i rozmięszać razem z octem i tą marynatą zalać ryby.

Jest to bardzo dobry sposób i tym sposobem marynowana ryba przechowuje się bardzo długo.

### 46. Marynowanie ryb w oleju.

Pokrajaną na dzwonka rybę smażyć w oleju a nie w oliwie lub maśle, następnie osuszyć na blasze w piecu i zalać octem przegotowanym z korzeniami, do których dodaje się utarty czostek wedle smaku.

Taka marynata ma prócz szczególniejszego smaku i tę zaletę, iż się długo da konserwować.

### 47. Ryby marynowane.

Chcąc mieć marynatę dłuższy czas zdatną do przechowania, smaży się ryby w oliwie nie obsypując wcale mąką. Gdy ryba ostygnie, układa się ją w szklanym słoju i zalewa ostudzonym octem przegotowanym wpierw z korzeniami. Aby marynata była jeszcze zdatniejszą do długiego przechowania, można rybę po usmarzeniu osuszyć w gorącym piecu na blasze.

### 48. Ryby w galarecie.

Rybę oczyścić, nasolić i pozostawić w naczyniu przez 12 godzin. Następnie włożyć

do naczynia i zalać wodą (na jeden funt ryby daje się jedną kwartę wody), dodać 2 łyżki stołowe octu, dużą cebulę w talarki pokrajaną, trochę pieprzu, parę listków angielskiego ziela i przez 15 minut gotować. Następnie ostrożnie wybrać i ułożyć na salaterkę, sok odcedzić i tym polać rybę, a następnie postawić w chłodnem miejscu, aż ostygnie i zgalarecieje.

Dla ozdoby dodaje się układając rybę na salaterce, krajane gotowane jaja, szyjki z raków, rzodkiewkę lub inną jarzynę.

## 49. Marynowanie śledzi.

Dobrze wymoczone śledzie, oczyszczone z wnętrzności ułożyć w słoju, przesypać cebulą w plasterki pokrajaną i zalać zimnym octem przegotowanym w połowie z wodą i korzeniami. Można też ocet przestudzony, rozetrzeć z mleczakami a potem dopiero zalać śledzie. Niektórzy przesypują śledzie jabłkiem, pokrajanem i plastrami cytryny, poczem zalewają przegotowanym octem.

## 50. Ryby gotowane.

Świeże ryby gotować w całości na wolnym, a w kawałkach na silnym ogniu w

smaku z włoszczyzny w rondlu. Całą rybę układa się grzbietem na spód, a gdy ryba bardzo delikatna, to owija się ją w serwetę. Najlepiej używać prażonej soli. Po ugotowaniu wyłożyć ostrożnie na półmisek i stosownie przystroić.

## 51. Ryba z farszem.

Rybę oczyszczoną pokrajać w dzwony, ze środka dzwonów wyciąć mięso byle skóry rybiej nie pociąć, a mięso rybie posiekać z cebulą, dodać jaje, trochę tartej bułki, wymięszać i nadziać dzwonki tym farszem, a następnie gotować z farszem w rosole z ości ryb i cebuli, poczem ostrożnie wyjąć dzwonki, ułożyć do naczynia i polać przeczedzonym octem i wstawić do chłodnego miejsca, by rosół zgalareciał.

## 52. Ryby morskie.

Ryby te, sprowadzane są dziś na wielkie przyjęcia. Ryby takie gotują się w wodzie, dodając białego wina a podają polane młodem rozpuszczonem masłem lub z sosem.— Holenderskie sole smażą się na maśle zupełnie jak wszelkie inne ryby.

## 53. Ryby smażone.

Najlepsze do smażenia ryby są: sandacze, liny, karasie i szczupaki.

Przeznaczoną do smażenia rybę oprawić, pokrajać na kawałki i posolić, drobne smaży się w całości, średnie kraje się na dzwona, grube zaś bardzo, aby się dobrze przesmażyły, lepiej jest rozpłatać, wyjąć kość grzbietową.

Gdy z godzinę ryby w soli poleżą, trzeba je czystą bibułą z wilgoci obetrzeć, umaczać w jajku, rozbitem z wodą, posypać dobrze ze wszystkich stron bułką tartą, wymieszaną z mąką i koniecznie przesianą przez sito, gdyż gruba, tłuczona, wsiąka dużo masła i nadaje rybom smak tłustości; tak osypane dzwona rzucać na miedzianą patelnię na wrzące, klarowane masło, którego powinno być dużo, żeby się ryby swobodnie w niem smażyły lub na fryturę, na której smażona ryba jeszcze ładniej wygląda i smakuje doskonale.

Wyjmować usmażone i suche i bez polewania masłem, podawać. Do smażonych ryb podaje się kapusta surowa lub chrzan tarty.

## 54. Ryby smażone bez ości.

Oczyszczoną rybę nie krajać w dzwonka, lecz w podłuż rozpłatać, wyjąć kość środkową i obrać delikatnie z cienkich ości.

Każdą połowę pokrajać w kawałki, posolić, a gdy ma się smażyć, obetrzeć czystą bibułą do sucha, rozbić całe jaja z łyżką wody, umoczyć każdy kawałek w tych jajach, aby go suto objęły i posypać tartą, przesianą bułką, wymięszaną z troszką mąki.

Rozpuścić na miedzianej patelni klarowanego masła lub frytury, na każdy funt ryby ćwierć funta, gdy się mocno zagotuje, ale nie zrumieni jeszcze, wrzucić rybę i smażyć do mocno rumianego koloru, wyjmując ostrożnie każdy dosmażony kawałek widelcem na półmisek. Usmażone ryby układać w kratę, na krzyż w górę, co bardzo ładnie wygląda i osypać usmażoną na tymże maśle, chrupiącą zieloną pietruszkę, nie polewając wcale masłem.

## 55. Majonez z sandacza lub szczupaka.

Wymagania obecne nawet w jedzeniu czynią wszystko tak wygodnem, iż dziś owe wielkie półmiski, ze stojącemi grzbietem do

góry, rybami, są już nie modne, bo utrudniają krajanie i branie ryby z powodu kości grzbietowej.

Dziś prawdziwie elegancki majonez, podaje się bez kości; na to potrzeba surową rybę po oczyszczeniu rozpłatać ostrym nożem przez brzuch, zostawiając łeb dla ozdoby w całości, wyjąć kość grzbietową, złożyć rybę napowrót i tak złożoną w całości ugotować w wanience do ryb, kładąc w zimny smak z włoszczyzny, bardzo mocno osolony, brać pół funta soli na 10 do 12 funtów ryby. Po ugotowaniu zostawić w smaku słonym do drugiego dnia i wtedy wyłożyć na drugi półmisek. Do smaku dołożyć żelatyny, wygotować, rozbić ze 2 lub 3 białka z łyżką wody, dolać octu dobrego i, bijąc silnie trzepaczką, lać powoli gorący sztam w te białka, zagotować razem na wolnym ogniu, aż się zupełnie sklaruje, wtedy przecedzić przez czyste, gęste płótno, na półmisek głęboki, aby się uformowała galareta do przybrania półmiska.

Zamiast smaku z ryby, który często jest za słony, można wziąć pół kwarty bulionu. Można tę galaretę zrobić w 2 kolorach, je-

dna zupełnie biała, a druga zafarbowana cukrem palonym.

Na 10 do 12 funtową rybę, wziąć dwa funty oliwy, na miskę wbić 2 żółtka, rozetrzeć je dobrze, dosypać troszkę soli i odrobinę bardzo miałkiego pieprzu białego, dolać łyżkę oliwy, ciągle kręcąc mocno; gdy już z pół funta wyjdzie, dolewając po kilka kropel, można wbić jeszcze jedno żółtko, a po kilku łyżkach dodanej oliwy, ciągle lejąc po kilka kropel, jeszcze czwarte, ciągle dolewać i ciągle kręcić szybko, dopóki całe 2 funty nie wyjdą. Robić to trzeba w chłodzie, powinno być gęste jak szodo, wtedy wlać mocnego octu do smaku, wsypać łyżeczkę cukru, aby zniszczył ostrość octu, nie nadając słodkawego smaku majonezowi. — Często bijąc, oliwa z żółtkiem się zwarzy, wtedy trzeba wlać kilka kropel bardzo mocnego octu lub bryznąć ręką wody w miską z oliwą, a zwarzenie rozejdzie się.

Takim gęstym majonezem pokryć całą rybę wraz z głową, przybrać zgrabnie krajanemi rydzami, korniszonami, kaparami, ową galaretę, krajaną karbowanym nożem w trójkąty itp. Po bokach położyć "macedoine," to jest jarzynki gotowane w kostkę,

krajane i zaprawione oliwą z octem: kartofle, marchewkę, groszek zielony, rydze, grzyby, korniszony, ubrać jeszcze sałatą świeżą i podać.

Jeżeli ryba będzie dobrze ugotowana i łupka, to każdy może sobie wygodnie wziąć łyżką nawet bez noża, nie psując całości.

Jarzynki kraje się na surowo i dopiero gotuje w gorącym, osolonym ukropie.

Taki tylko majonez dziś podają na prawdziwie eleganckich stołach, a wyszukani kucharze zdobią go rakami i strzałami srebrnemi, na których nawleczone są trufle i galareta w koło krajana, co się zowie croutons.

## 56. Szczupak lub sandacz w białym majonezie.

Po oprawieniu, jeżeli sandacz, lub po ogoleniu, jeżeli szczupak, którą to rybę goli się dla białości skóry, oczyścić wewnątrz, wypłukać i posolić na parę godzin w całości. Ugotować smak z włoszczyzny, cebuli i korzeni i ułożyć rybę w wanience, a kto jej nie ma, to owinąć w serwetę i ułożyć okrągło w płaskim rondlu, a po ugotowaniu, wyjmując ją zaraz na półmisek, prosto z serwety ułożyć. Ryba nalewa się zimnym smakiem i

w czasie gotowania, aby nie pękała, dolewa potroszkę zimnej wody. Smak z ryby przecedzić przez gęste płótno i ostudzić.

Na 6 do 8 funtowego szczupaka wziąć 2 łuty, nigdy więcej, żelatyny i namoczyć w pół kwarcie ostudzonego smaku, w godzinę żelatyna rozmięknie, odlać z niej smak, postawić go na ogniu do zagrzania, gdy dobrze gorące, wrzucić żelatynę, która się natychmiast rozpuści i postawić na zimnie, aby wystygła, wtedy bić trzepaczką w chłodnem miejscu, aż zbieleje a gdy to nastąpi, lać po troszku pół funta oliwy, nie przestając ubijać. Gdy oliwa wyjdzie, dopiero wcisnąć sok z całej cytryny, małą łyżeczkę pudru (mączki cukrowej) i odrobinę soli. Ułożoną na półmisku rybę oblać grubo ubitym majonezem, który zaraz ostygnie, wtedy go nożem ugładzić, tak, aby ryby nie było widać, a na wierzchu ubrać różnemi piklami, korniszonami, marchewką, groszkiem zielonym, kaparami, oliwkami, rydzami, grzybami, jajami na twardo gotowanemi, sałatą zieloną, co wszystko powinno być zręcznie ułożone, a zależnem jest głównie od gustu i inteligencyi ubierającej rybę osoby. Oprócz tego namoczyć, a następnie rozpuścić, jak

wyżej, parę listków różowej żelatyny i parę białej, wcisnąć cytrynę, odrobinę pocukrzyć i posolić dla smaku, wylać na talerze, po zastygnięciu pokrajać w trójkąty i ubrać półmisek podłużny z rybą u brzegów i pomiędzy garniturem.

**57. Galantina ze szczupaka lub sandacza.**

Szczupak jest rybą twardszą a zatem i skórę ma grubszą i mocniejszą, dlatego można z niego wyborną zrobić galantinę jak z indyka lub prosięcia. Oczyszczonego szczupaka rozpłatać zupełnie, głowę i ogon odciąć, kości wszystkie wyjąć, posolić i zostawić na parę godzin. Oddzielnie wziąć małego szczupaka, wyluzować ze skóry i kości, z odciętego łebka także poobierać mięso, posiekać, następnie jeszcze raz siekać w maszynie, dokładając trochę masła, odrobinę sparzonej cebuli, muszkatołowej gałki i moczoną bułkę, położyć ten farsz na całym rozpłatanym szczupaku, przekładając jajami na twardo gotowanemi i w ćwiartki pokrajanemi. Zwinąć mocno szczupaka, położyć na serwecie masłem wysmarowanej, ścisnąć, można nawet sznurkiem osznurować, włożyć w rondel zawiniętego w serwetę, lub, jeżeli duży, w wanienkę od ryb, nalać zimnym

smakiem, wygotowanym z łebków, kości i włoszczyzny, gotować na wolnym ogniu blisko godzinę, odstawić, aby zastygł w smaku i dopiero, po zupełnem wystudzeniu, wyjąć, odwinąć z serwety i położyć na półmiska. Sos wygotować dołożyć żelatyny,sklarować białkami, wylać na salaterkę dla zastudzenia, a podając ubrać pokrajanego w plastry szczupaka tą galaretą, jarzynkami, kaparami, podając ocet i oliwę.

## 58. Ryba w galarecie.

Tylko ze szczupaka bywa dobra galareta a zatem i zupa ta ostatnia jednak z karasków i z lina jest równie bardzo dobra.

Szczupak musi być żywy, od tego dobroć galarety zależy. Po zabiciu i pokrajaniu na dzwona, nasolić na kilka godzin solą prażoną, tymczasem nastawić garnek gliniany włoszczyzny, najwięcej pietruszki, trochę marchwi, cebuli i kilka ziarnek pieprzu, nalać dużą ilością wody, bo się wygotuje. Kiedy już smak przybiera kolor rosołu, naprzód włożyć w rondel głowę, nalać przecedzonym i przestudzonym smakiem z jarzyn, aby się wygotowała; po pół godzinie dołożyć resztę ryby, a dla osolenia dodać trochę sosu, który

się pod rybą z soli uformował, uważać, jak tylko ryba ugotowana, wyjąć duży półmisek do ostudzenia a smak szumując, gotować dalej na wolnym ogniu.

Kiedy już, próbując na łyżce, zaczyna być lepki, wpuścić do sklarowania rozbite z wodą białko, chwilę z białkiem pogotować i znowu sklarować.

Rybę, która już ochłodła, wyjąwszy z każdego dzwona ość grzbietową i zdjąwszy, ile się da, skórkę, ułożyć w formę, smak przecedzić przez gęste sito, a potem powoli, lejąc przez serwetę, napełnić nim formę z rybą, niczem nie ubierać, bo wszystko smak galarety psuje. Karpia i leszcza można tak samo gotować na galaretę, bo zawierają w sobie galaretowe części.

### 59. Ryba w galarecie bez ości.

Oczyścić, posolić i ugotować, jak zwykle, rybę w ostudzonym smaku z włoszczyzny, pilnując, aby się nie przegotowała, sos przecedzić przez serwetę; następnie sklarować, jak wyżej, dodawszy w ostatniej chwili łyżeczkę palonego cukru, co jej kolor złotawy nadaje. Można też rozpuścić w smaku kilka listków różowej żelatyny, a będzie galareta różowa.

Tej galarety wlać w formę czwartą część, rozlewając po całej formie, kiedy zacznie stygnąć, tak iżby, po stwardnięciu, cała warstwa była na wierzchu przeźroczystą. — Tymczasem rybę jakąkolwiek: sandacza lub węgorza, ugotowaną jak wyżej, obrać z kości, dzieląc na małe kawałki, dołożyć rozmaitych pikli marynowanych, jakich tylko kto ma i chce: rydzów, grzybów, kaparów, oliwek, groszku ugotowanego, marchewek zręcznie pokrajanych, itp., wymieszać z rybą i gdy smak czyli galareta zacznie gęstnieć w formie, ułożyć rybę z piklami, dopełniwszy ją resztą zimnego płynu.

Po zastygnięciu i wyjęciu prześlicznie wygląda.

## 60. Sandacz lub okoń z jajami.

Sandacze i okonie, są to ryby bardzo do siebie zbliżone. Po oczyszczeniu sandacza lub okonia, nasolić na godzinę, nalać ostudzonym smakiem z włoszczyzny i ugotować prędko na mocnym ogniu, w czasie gotowania skrapiać parę razy zimną wodą. Gdy się ugotuje, wyjąć ostrożnie, na półmisku ułożyć jedno dzwonko za drugiem, tak, żeby formowały całą rybę; posypać grubo ja-

jami, na twardo ugotowanemi i usiekanemi wraz z trochą zielonej pietruszki, które się wrzuca w gorące ale nie rumiane, tylko zagotowane masło.

Do takich ryb podaje się musztarda angielska, okonie mają łuskę, która oczyszcza się tarką jak lina.

## 61. Sandacz "au gratin" czyli po parysku.

Oczyszczonego sandacza rozpłatać, jak zwykle na dwoje, odrzucić kość grzbietową i głowę i posolić. Gdy tak godzinę poleży, wrzucić go na gorące, ale nie rumiane masło, dusić na wolnym ogniu obie strony, żeby ryba straciła surowość zupełnie. Podczas, gdy stygnie, zrobić biszamel, to jest wziąć łyżkę młodego masła, zagotować na biało z łyżką mąki, rozprowadzić surową, dobrą, gęstą śmietanką, biorąc na łyżkę masła kwaterkę śmietanki i ciągle mieszając, gotować na wolnym ogniu, aż dobrze zgęstnieje, wtedy wziąć dwa żółtka, rozbić dobrze i zaprawić sos przestudzony, wsypać tartego parmezanu dwa łuty i wymieszać.

Ostudzoną rybę połupać na kawałki, wziąć półmisek porcelanowy lub blaszany, podłużny, wysmarować masłem, położyć połowę

ryby, polać biszamelem, następnie drugą połowę polać resztą, posypać znowu suto, dwoma łutami parmezanu, polać bułeczką z młodem masłem zrumienioną i wstawić w gorący piec tak, aby tylko z góry ciepło rumieniło rybę, półmisek zaś można postawić na cegle, aby w dole tak gorąco nie było. Gdy się zrumieni, podać razem z półmiskiem. Proporcya jest do 3 funtowego sandacza.

Można także pomiędzy ryby włożyć świeżo duszonych pieczarek.

### 62. Sandacz z koperkowym sosem.

Sandacze w ogóle, mają pewien zapach tranowy, a więc niemiły; otóż dla zniszczenia go należy rybę, po wyczyszczeniu bez płukania, napełnić wewnątrz krajaną w plasterki cebulą i zostawić tak do drugiego dnia w chłodnej piwnicy lub lodowni. Następnie wyrzucić cebulę, rybę wypłukać, posolić, pokrajać w dzwona lub w całości w wanience nalać wolnym smakiem z włoszczyzny i gotować, jak zwykle, na prędkim ogniu. Gdy już ugotowana, odcedzić starannie, włożyć w rondel na 3 funty dużą łyżkę młodego masła, rozetrzeć go na surowo z łyżką peł-

ną przesianej koniecznie mąki, wlać kwaterkę młodej, kwaśnej śmietany, rozmieszać to dobrze, rozebrać smakiem od ryby i dobrze zagotować, a na dogotowaniu wsypać trochę kopru młodego, siekanego, bo wszystko młode lepsze w smaku niż stare, rybę ułożyć i polać sosem, który powinien być dość gęsty a będzie wyborna.

## 63. Sandacz z rakowem masłem.

Oczyszczonego sandacza obetrzeć płótnem i włożyć na godzinę w zimny ocet, przegotowany z korzeniami i solą.

Na pół godziny przed podaniem na stół, posmarować podłużną brytwannę masłem, ułożyć sandacza, polać go rozpuszczonem masłem lub oliwą i wstawić w miernie gorący piec na pół godziny, polewając ściekłem masłem co pięć minut. Gdy już dobry, zdjąć bardzo ostrożnie, czyli zsunąć na półmisek, posmarować niegotowanem ale tylko rozpuszczonem masłem rakowem, rozprowadzając owo masło nożem po sandaczu tak, aby cały był niem pokryty, obłożyć plasterkami cytryny i odgotowanemi drobnemi kartofelkami.

## 64. Sandacz "a la maitre d'hotel."

Oczyszczonego sandacza pokrajać na dzwona, rozpłatać, wybrać ości, ściągnąć skórę i włożyć na godzinę lub dwie w wodę mocno osoloną. Wyjąć z niej, dobrze osączyć, włożyć w płaską pokrywę, nalać na 3 funty szklankę białego francuskiego wina, włożyć ćwierć funta młodego masła, postawić na wolnym ogniu, żeby się pod pokrywą udusiło, a gdy widać, że gotowe, (powinno być bardzo białe) zrobić sos, używając do rozprowadzenia mąki, naprzód sos z duszonej ryby a następnie słodką śmietankę, wsypać pietruszkę, polać rybę, ułożoną na okrągłym półmisku. Ryba, którą się podaje bez łba i ogona, obrana ze skóry, nie układa się na podłużnym półmisku, jak cała, ale na okrągłym.

## 65. Sandacz lub szczupak po turecku.

Oczyszczoną rybę rozpłatać, pokrajać na dzwona i osolić, niech poleży kilka godzin. Wtedy ostrożnie usmażyć ją bez posypywania czemkolwiek w dobrej oliwie na miedzianej patelni, na wolnym ogniu, przewracając, żeby się nie zrumieniła i nie przypaliła. Gdy już gotowa, ułożyć na półmisku lub sa-

laterce, mieć przygotowaną, drobno usiekaną cebulę białą, holenderską zwaną i zieloną pietruszkę, także siekaną i zaraz zdjąwszy z patelni rybę, póki gorąca posypać obficie tą cebulą z pietruszką, sypiąc jej także trochę na spód półmiska, potrząsnąć z lekka pieprzem i wycisnąć na to, na każde dwa funty ryby, jedną całą dużą cytrynę, naturalnie odrzucając starannie pestki, gdyż te dają gorycz lub polać mocnym estragonowym, ostudzonym nieco octem.

Ryba taka, podana na drugi dzień po jej przyrządzeniu, jest wyborna.

### 66. Szczupak lub sandacz w całości.

Po oczyszczeniu i osoleniu ryby na godzinę poprzednio, ugotować smak z włoszczyzny, cebuli i korzeni, nalać wolno ułożoną w wanience rybę, zagotować na mocnym ogniu, pilnując, aby się nie przegotowała.

W ogromnym rondlu rozetrzeć na surowo łyżkę dobrego masła bez soli lub klarowanego (inaczej sos będzie za słony), z pełną łyżką przesianej najbielszej mąki; gdy dobrze roztarte, rozebrać do stosownej gęstości, biorąc mniej więcej kwaterkę smaku od ugotowanej ryby i łyżkę słodkiej lub

świeżej kwaśnej śmietany dla białości, zagotować razem; osobno zaś mieć ugotowane pieczarki z łyżką soku cytrynowego, który im białości dodaje, smak ten, razem z pieczarkami, wlać w sos, wsypać odrobinkę cukru i polać wyjętą w tej chwili z rondla rybę, która powinna stać ciągle w pozostałym smaku na ciepłem miejscu, aby była gorąca.

Proporcya tego sosu jest na szczupaka od 5 do 6 funtów.

### 67. Szczupak lub sandacz z sosem.

Tak samo przyrządza się w kawałki krajany szczupak lub sandacz, dając go z różnymi sosami, zawsze białymi: pietruszkowym, który zależy tylko na rozprowadzeniu masła z mąką smakiem od ryb i wrzuceniu natki i pietruszki, z białym ze śmietaną, kaparowym i t. p.

Daje się także z sosem winnym, który po zrobieniu zwykłego białego, zaprawia się rozbitemi żółtkami z białem francuskiem winem i już się nie gotuje, bo się zwarży; wreszcie z sosem holenderskim.

### 68. Szczupak duszony z jarzynami.

Pokrajać cienko jak makaron i sparzyć kilka grubych korzeni pietruszki, jednego se-

lera, jedną marchew, cebulę sparzoną; w rondel włożyć kawał masła, wsypać siekanej włoszczyzny, włożyć warstwę opłukanego z soli szczupaka, popieprzyć, znowu warstwę masła, jarzyn i szczupaka, na wierzch położyć kawał masła, przykryć mocno pokrywą i powoli dusić; w pół godziny ryba powinna być gotowa, potrząsając rondlem, ostrożnie łyżką dzwonka przewrócić, żeby się nie popsuły. Masło powinno być albo bez soli, albo mało solone.

## 69. Szczupak duszony z chrzanem.

Trzy funtowego szczupaka oczyścić, pokrajać na dzwonka i osolić. Utrzeć jeden gruby lub dwa cieńsze korzenie chrzanu, sparzyć go dobrze.

Najwyżej na małą godzinkę przed obiadem włożyć w rondel łyżkę masła mało solonego, włożyć dzwon szczupaka, posypać chrzanem i zalać kwaterką młodej, kwaśnej śmietany, postawić na wolnym ogniu i dusić z dobrze pół godziny, potrząsając kilkakrotnie rondlem, żeby się nie przypaliło, aż będzie gotowe.

## 70. Szczupak faszerowany.

Trzy funty najmniej szczupaka osolić jak można najstaranniej, ściągnąć skórę, łeb odkroić albo zostawić przy skórze, ściągając ją, trzeba kawałek mięsa zostawić przy ogonie. Mięso skroić z kości i przesiekać na maszynce raz, drugi raz przesiekać tasakiem, dodając na każdy funt jedną bułeczkę namoczoną i dobrze nasiąkniętą wodą, ale jej nie wyciskać, dodać soli do smaku, pieprzu białego i na koniec noża cukru miałkiego. Wziąć pełną łyżkę młodego masła, przetopić żeby się nie zrumieniło, oparzyć lub upiec pod blachą, pilnując, aby się nie przypiekła, jedną cebulę średnią na 3 funty ryby, utrzeć i wrzucić do tego masła, niech się razem zagotuje; czynność ta musi być ściśle dopełnioną.

Gdy cebula z masłem dobrze przestygnie, farsz ryby zmięszać razem, żeby się zrobiła jednolita masa, włożyć farsz w skórę rybną, położywszy na stolnicy rybę, dobrze uformować, zimną wodą zmyć a najwięcej tam, gdzie okrojona skóra.

Rybę taką gotuje się w wanience, na spód wanienki włożyć dużo włoszczyzny, następnie rybę zalać zimną wodą, nie dużo, bo sos

będzie niesmaczny, a można go użyć na zupę i gotować całą godzinę. Z początku na dużym ogniu, później na wolniejszym podług smaku, dodać do sosu pieprzu i soli. Nadziewając, trzeba uważać, żeby nie za wiele włożyć farszu, gdyż tenże pęczniejąc w gotowaniu, może spowodować pęknięcie skóry.

Podaje się zwykle z białym sosem. Najsmaczniejsza jednak podana na zimno do octu i oliwy. Taką samą rybę można robić, krając na duże dzwona, z których obrane mięso zamienić na farsz i następnie nadziewać każde dzwono oddzielnie. Tylko szczupaka tak się nadziewa, sandacz ma za słabą skórę i pęka w gotowaniu.

## 71. Szczupak z pieca w słoninie.

Oczyszczonego i osolonego szczupaka owinąć całemi, cienkiemi plasterkami słoniny, obwiązać bawełną i na ruszcie w piecu oblewając własnym jego sosem, upiec a będzie wyborny.

## 72. Szczupak z różnemi sosami.

Oczyszczonego dużego szczupaka posolić na godzinę przed ugotowaniem solą prażo-

ną, uważając, aby nie przesolić, zalać następnie ostudzonym smakiem, wygotowanym z cebuli i włoszczyzny.

Gdy już będzie gotów, zdjąć z ognia, skropić zimną wodą, wyjąć ostrożnie i ułożyć grzbietem do góry na wąskim, długim półmisku, obłożyć do koła, całemi gotowanemi kartoflami, przystroić zielenią, pietruszką i podać, dając sos biały z mąki, zagniecionej z masłem, rozprowadzonej rosołem ze szczupaka, zagotowanym z kaparami i zaprawionym żółtkami. Można podać także z sosem holenderskim, sosem pieczarkowym sosem chrzanowym, śmietankowym lub sosem cytrynowym.

### 73. Szczupak gotowany.

Oczyszczonego szczupaka — pokrajanego w kawałki dać do naczynia z zimną osoloną wodą,dodać angielskiego korzenia i bobkowych liści i gotować a następnie podać z sosem winnym, sardelowym lub chrzanowym.

### 74. Szczupak duszony w wine i oliwie.

Nakroić sporo włoszczyzny i cebuli na makaron, wlać w to 5 — 6 łyżek oliwy i włożyć sprawionego i osolonego szczupaka. —

Gdy się podusi, dolać szklankę białego wina a wreszcie zasypać tartą bułkę, zagotować z nią parę razy i podać na stół.

### 75. Jesiotr pieczony z sosem pieczarkowym.

Sparzyć jesiotra gorącą wodą z octem, żeby skóra odeszła, posolić i natrzeć siekanym koprem bardzo obficie, niech poleży z godzinę a potem upiec pod blachą, polewając masłem. Zrobić sos następujący: wziąć drobnych pieczarek, obrać, ugotować w małej ilości wody, z troszką cytryny, żeby się dobrze wydusiły pod pokrywą. Osobno wziąć łyżkę masła, rozbić na ogniu z łyżką mąki, wlać dwie łyżki śmietany kwaśnej, wcisnąć pół cytryny lub wrzucić łyżkę kaparów, wlać smak z pieczarek, razem z niemi zagotować wszystko razem i polać pokrajanego na półmisku jesiotra.

### 76. Jesiotr pieczony na rożnie.

Kawał oparzonego, oczyszczonego ze skóry i posolonego jesiotra skropić mocno octem i naszpikować masłem z koprem, niech tak postoi z godzinę, potem włożyć na rożen lub przyciągnąć szpagatem do rożna i piec na mocnym ogniu, jak cielęcinę, polewając

początkowo masłem nawpół z octem, a na ostatku kwaśną śmietaną, gdy się zaczyna rumienić, obsypać mąką, zrumienić sos, ściekający na patelnię, przecedzić, zagotować, aby trochę śmietana zgęstniała i podać na pieczyste do sałaty ze śmietaną.

### 77. Jesiotr marynowany.

Oczyszczonego ze skóry jesiotra, nasolić, niech tak poleży ze dwie godziny. Tymczasem ugotować lekkiego octu na wpół z wodą, nakrajać różnej włoszczyzny, cebuli, wrzucić do pieprzu, angielskiego ziela, bobkowego liścia, majeranku, parę listków szałwii i gdy się to gotuje dobrą godzinę, pokrajanego w kawałki jesiotra włożyć, gotować, póki nie będzie miękki, wyjąć, włożyć w gliniany słój polewany, smak wygotować lepiej, ostudzić i przecedzonym nalać rybę, dolewając na wierzch przegotowanego tęgiego octu.

Tak samo można robić szczupaka.

### 78. Karasie ze śmietaną.

Oczyszczone i posolone na godzinę przed gotowaniem karasie, nalać smakiem zimnym, wygotowanym z włoszczyzny, uważa-

jąc, żeby tego smaku było tylko tyle, aby ryby objęło i gotować na prędkim ogniu od 15 do 20 minut. Osobno rozetrzeć w rondlu, na surowo, łyżkę sporą masła z łyżką najpiękniejszej mąki pszennej, przy białych bowiem sosach, piękność mąki jest konieczną; gdy mąka dobrze utarta, włożyć 3 łyżki na 2 funty karasi gęstej kwaśnej śmietany, wcisnąć ćwierć cytryny, odrobinę cukru, trochę siekanego kopru, rozprowadzić to smakiem od ryby, uważając, żeby sos był zawiesisty; zagotować razem i ułożone na półmisku ryby polać tym sosem.

Bardzo dobrze smakują do takich karasi kluseczki krajane, ugotowane na wodzie i polane masłem; w ogóle zaś do wszystkich ryb z sosem, podaje się kartofle obgotowane z solą.

### 79. Karasie smażone w śmietanie.

Po oczyszczeniu i nasoleniu obetrzeć ryby bibułą, potem, umoczywszy w rozbitem z wodą jajku i tartej bułce, na patelnię położyć masła, gdy się zarumieni, wrzucić ryby, odwrócić na obie strony i zaraz wlać parę łyżek śmietany, w której niech się dosmażą, polać masłem z rumianą bułką na półmisku.

## 80. Karp na czerwonem winie.

Oczyścić, posolić karpie i polać gorącym, mocnym octem.

Na trzy funty karpia wziąć jeden seler, dwie grube pietruszki, dwa ogórki kwaszone, wszystko to pokrajać w kawałki, włożyć wraz z karpiem, w całości w rondlu, dodając parę ziarnek angielskiego ziela, listek bobkowy i muszkatołowego kwiatu, nalać połową kwasu od ogórków, a połową wina, tak, aby tylko przykryła karpia i postawić na małym ogniu pod pokrywą. Gdy ryba ugotowana, odlać sos, a ułożonego karpia na półmisku polać trochę sosem przecedzonym. Takiego karpia gotuje się razem z łuską.

## 81. Karp na szaro.

Wziąć pietruszki — cebuli, angielskiego ziela, pieprzu, goździków i ugotować w tem oczyszczonego i pokrajanego karpia w osolonej zimnej wodzie. Rozmoczyć miodownik w occie, rozetrzeć i dać do poprzednio wspomnianej zaprawy. Dodać cukru, dużych rodzynków, pokrajanych migdałów, cytryny i masła i ugotować, a następnie wyłożyć na półmisek i podać zaprawę. Może ugotować do tego kluseczki.

## 82. Karp po polsku.

Zabijając karpia, krew spuścić do octu, a następnie dobrze oczyszczonego i pokrajanego w kawałki ugotować w piwie, dodając tartej skórki z czarnego chleba, roztopionego masła, soli, pokrajanej cebuli, skórki z cytryny, angielskiego korzenia.

Po ugotowaniu wyłożyć na półmisek i polać tą przecedzoną zaprawą.

## 83. Karp w sosie.

Zagotować wodę, dodając pokrajanej pietruszki, cebuli, angielskiego korzenia, pieprzu, goździków. Do ugotowanej tej zaprawy włożyć oczyszczonego i nasolonego karpia. Do zaprawy dodać rozmoczonego w occie miodownika roztartego, cukru, rodzynków, pokrajanej cytryny i masła. Gdy zaprawa wraz z rybą się ugotuje, ostudzić, wyłożyć rybę na półmisek i zalać zaprawą i podać na stół.

## 84. Leszcz z chrzanem i z jabłkami.

Oczyściwszy i posoliwszy, jak każdą rybę, zalać ukropem z lekkiego octu; nalać smakiem z włoszczyzny, ugotować na mocnym ogniu, wyłożyć na półmisek i obłożyć

chrzanem tartym, zmięszanym z tartemi jabłkami kwaśnemi, octem i łyżeczką cukru. Jabłek powinno być dużo.

## 85. Lin z kwaśną kapustą.

Ugotować kwaszoną kapustę, płucząc ją dobrze w wodzie, aby za kwaśną nie była; gdy już miękka, zaprawić ją masłem z cebulą pieczoną i mąką, a wtedy mieć przygotowanego lina, obciągniętego ze skóry, pokrajanego nie na dzwony, ale na małe kawałki, z których wszystkie ości należy powybierać i posolić na godzinę pierwej; lina wymieszać z kapustą, włożyć sporo kwaśnej śmietany i dusić na wolnym ogniu, aż się sos zupełnie wysadzi, pilnując przypalenia.

## 86. Lin duszony a la Nelson.

Lin parzy się gorącą wodą, aby łatwiej zeskrobać nożem łuskę, lub też tartą bułką obciera się ją, co jest nawet lepiej. Lin bowiem ma zupełnie odmienną od innych ryb łuskę. Oczyszczonego lina pokrajać na dzwona, wyjąć kości, posolić, popieprzyć na parę godzin. W rondel włożyć, na spód, stosownie do wielkości lina, łyżkę młodego masła, na to cebulę, krajaną w plasterki,

sparzoną poprzednio ukropem, kilka pieczarek także obgotowanych poprzednio i pokrajanych w płaskie, niewielkie plasterki, na to położyć lina a na wierzch makaron włoski, drobno połamany i ugotowany w wodzie z solą, na wierzch znowu łyżkę masła, przykryć szczelnie pokrywą i dusić na prędkim ogniu 30 minut, potrząsając ciągle rondlem. Podać z maszynką, jeżeli nie w rondlu duszony; z rondla wyrzucić od razu tak, aby wyglądało jak babka.

Można również dusić lina tylko z włoszczyzną, jak szczupaka.

### 87. Salceson z lina.

Lina rozpłatać na pół, wyjąć środkową ość i wszystkie ości wybrać, odjąć głowę a rybę pokrajać w dzwona, trochę nasolić.

Masło sklarować i przesmażyć na biało z krajaną w plasterki cebulą, ułożyć w takiem maśle dzwona lina, najlepiej na brytwannie, jedno obok drugiego i na bardzo wolny ogień wstawić, aby ryba udusiła się bez najmniejszego zarumienienia; gdy już dojdzie zupełnie i surową nie będzie, układa się ją w formę, masłem wysmarowaną, zawsze spód dzwona do spodu formy układając wciąż jak

najszczelniej. Na masło, w którem się ryba dusiła, wlać parę łyżek dobrego octu, wpierw przegotowanego z korzeniami, wymięszać, przecedzić i zalać rybę ułożoną, nakryć denkiem drewnianem i przycisnąć ciężarkiem; gdy zastygnie, wyjmuje się z formy i kraje w cienkie plastry, podając z octem i oliwą. Taki salceson zachowany w chłodnem miejscu, da się przechować kilka tygodni.

### 88. Łosoś.

Po oczyszczeniu i nasoleniu ugotować pokrajanego w dzwonka, w smaku z wołoszczyzny;ryba ta jest tak delikatna jak karp, więc łatwo się rozleci, podaje się go z masłem lub robi sos holenderski, kaparowy lub tatarski, bo tylko z temi się podaje.

### 89. Łosoś marynowany.

Łosoś na marynatę kraje się w grube dzwona, zostawiając skórkę, które trzeba owiązać łyczkiem, żeby zostały w całości, soli się na kilka godzin i gotuje na wolnym ogniu, w krótkim sosie z włoszczyzny z dolaniem octu, uważając, aby się grube dzwonka dobrze przegotowały. Wyjąć z tego sosu, mieć przygotowany dobry ocet winny z

korzeniami, to jest z bobkowemi liśćmi, angielskiem zielem, rozmarynem i ostudzonym nalać łososia, ułożonego w kamiennym słoju. Na wierzch nalać oliwą albo przykryć denkiem i kamykiem i owiązać pęcherzem.

## 90. Omlet z rybą.

Sześć żółtek utrzeć w donicy do białości z sześcioma łutami cukru przesianego, białka ubić na pianę, mieć przygotowane 4 łuty przesianej pszennej mąki, dokładać do masy po łyżce piany i po łyżeczce mąki, posypując z lekka i już nie rozcierać, ale mięszać szybko. Oddzielnie mieć pierwej przygotowane nadzienie i funt jakiejkolwiek ryby, ugotować, wybrać oście, posiekać, wziąć łyżkę masła świeżego, utrzeć go z odrobiną mąki, wlać łyżkę kwaśnej śmietany, rozgrzać to na ogniu do zagotowania, zdjąwszy rondelek z ognia, włożyć rybę usiekaną, posolić, popieprzyć i wbić dwa, a najmniej jedno żółtko. Zanim się piana w ciasto kładzie, trzeba mieć patelnię przygotowaną, wysmarowaną, farsz zrobiony i postawiony na ciepłej blasze, aby nie był zupełnie zimny, a gdy ciasto omletowe gotowe, wylać połowę na patelnię, wysmarowaną masłem dobrze

ogrzaną, położyć farsz, polać drugą połowę na patelnię, wysmarowaną masłem dobrze ogrzaną, położyć farsz, polać drugą połową i natychmiast wstawić na małe pół godziny, w piec miernie gorący, powtarzam, miernie gorący, bo jeśli za gorący, podniesie ciasto, które następnie opadnie.

Upieczony omlet wyrzucić ostrożnie, przekładając patelnię na okrągły półmisek.

## 91. Sielawy smażone.

Sielawy świeże, oporządzone, jak każda ryba do smażenia, nie maczać w jajku, tylko od razu posypać mąką i smażyć na dobrej oliwie, a są wyborną potrawą na suchy post.

Usmażone na oliwie można układać w słoju i polać octem, przygotowanym z korzeniami.

Podając na gorąco, należy do nich podać cytrynę.

## 92. Sielawy marynowane, czyli "kilki."

"Kilki" nie są niczem innem, jak tylko drobnemi sielawami, spotykanemi u nas na targu.

Większe kupuje się do smażenia, mniejsze zaś, czyli zupełnie drobne, czyszczą się wy-

ciągnięciem, (około łebka nadciąwszy) małej kiszeczki, następnie parzą ukropem z wody na pół godziny na obszernej misce, często nią wstrząsając, aby je sól równo obejmowała.

Podczas tego, na dziesięć funtów takich sielawek, przegotować pół garnca octu lekkiego z korzeniami, angielskiem zielem i bobkowemi liśćmi i zostawić do ostudzenia.

Osączone dobrze z soli na przetaku rybki, układają się w szklanne lub kamienne słoje, przesypując przetłuczonym pieprzem i bobkowemi liśćmi, układają warstwami i zalewają studzonym octem; na wierzch — dla przyciśnięcia rybek — kładą się małe drewienka na krzyż, a słoje owiązuje pęcherzem i przechowują najmniej 3 — 4 miesięcy w świeżości.

W czasie zimy można je z łatwością u nas przygotować.

### 93. Kotlety z ryb lub śledzi.

Najlepsze kotlety są z suma, wziąwszy więc funt tej ryby lub śledzi, wymoczonych przez 24 godzin najmniej, oczyścić, wyjąć ości i rybę posolić.

Przesmażyć pod pokrywą trochę tartej, pieczonej cebuli w łyżce masła i kiedy ostygnie wrzucić usiekaną na masę rybę lub śledzie, dołożyć bułki moczonej w mleku i wyciśniętej z wilgoci, trochę pieprzu, łyżkę masła, jedno żółtko na funt obranej ryby; wymięszać długo, aż masa zbieleje i zrobi się pulchna, potem robić na stolnicy, posypanej mąką, kotlety podługowate, podobne do siekanych z mięsa, maczać z rozbitem z wodą jajku, posypać bułką tartą przesianą, wymięszaną z mąką i smażyć na wrzącem klarowanem maśle.

Do takich kotletów daje się sos rumiany kaparowy lub korniszonowy.

### 94. Śledzie z jajkiem na śniadanie.

Wymoczonego śledzia oczyścić wewnątrz, zostawiając wierzchnią skórę, rozciąć brzuszek, rozłożyć na płask, wyjmując kość grzbietową od razu, obetrzeć dobrze z wilgoci bibułą, umoczyć w rozbitem z łyżką wody jajku, następnie w mące i rzucić na młode niesolone rumiane masło na patelnię, skórką do patelni i gdy się zrumieni, przewrócić na drugą stronę i wtedy na to samo masło, obok śledzia, wpuścić dwa jajka, a gdy się tylko białka zetną, podać na stół.

## 95. Pstrągi gotowane.

Oczyszczone i wypłukane pstrągi włożyć do zimnej osolonej wody i gotować. Następnie wodę odcedzić, a skoro ryba oschnie, ułożyć ją na półmisku i polać octem.

Można gotować w czerwonem winie, a wtedy podaje się pstrągi na sucho.

## 96. Sum gotowany.

Ugotować suma oczyszczonego i pokrajanego w kawałki w zimnej, osolonej wodzie na wolnym ogniu.

Następnie wybrać cedzidłem ugotowane kawałki, a gdy oschną, podać na stół z sosem śmietanowym, cytrynowym albo z roztopionem masłem, posypać drobno siekaną, zieloną pietruszkę i podać wraz z musztardą na stół.

## 97. Węgorz smażony.

Węgorz bardzo sztucznie się oprawia, gdyż najpierw trzeba naciąć skórę około głowy, potem zawiesić węgorza głową na haku, a wtedy oderznąwszy nożem skórę, ciągnąć, aż się cała do ogona ściągnie.

Tak oprawionego, opłukać, pokrajać, posolić, obgotować do połowy w smaku z ce-

buli i korzeni, umaczać w ubitem z wodą jajku, obsypać bułką z mąką wymięszaną i smażyć na klarowanem maśle.

Do tego węgorza daje się rumiany sos kaparowy, a tak smażony jest zupełnie hygieniczny.

## 98. Węgorz marynowany.

Ugotować w małym rondlu smaku z włoszczyzny z kilkoma cebulami i korzeniami, którego ma być tylko tyle, aby ledwie objęło pokrajanego węgorza, włożyć w wystudzony smak, w czasie gotowania dolać szklankę białego wina i kieliszek bardzo mocnego octu, kilka razy jeszcze podgotować, aby był zupełnie miękki, bo lepiej przegotować węgorza, niż niedogotować; wyjąć z sosu, który jeszcze trochę wygotować i zalać nim w kamiennym słoju ułożonego węgorza.

Podając, osypać pietruszką, koprem lub szczypiorkiem i polać troszkę przecedzonym sosem, podając ocet i oliwę.

Zupa z węgorza jest wyborna. Jeżeli węgorz ma być zaraz zjedzony, to nie dolewać octu a smak użyć na zupę.

## 99. Węgorz z rakami w galarecie.

Zdjąć skórę z węgorza, jak wyżej, pokrajać na dzwonka, posolić i ugotować w krótkim smaku z włoszczyzny, kładąc w zimny płyn.

Gdy zupełnie miękki, wyjąć, galaretę sklarować i zostawić do wystudzenia.

Osobno ugotować raków średniej wielkości, obrać szyjki i nóżki; gdy galareta zaczyna już dobrze stygnąć, nalać w salaterkę kilka łyżek, ułożyć na to rakowe szyjki i nóżki, przekładać gałązkami pietruszki lub kopru, na to ułożyć węgorza i zalać pozostałą zimną galaretę. Bardzo ładnie wygląda po wyjęciu.

## 100. Węgorz marynowany.

Węgorz obdarty ze skórki, pokrajany w dzwonka i osolony, gotuje się w sosie z cebulą, poczem należy wybrać na sito, aby obsechł, ostudzić i obsmażyć bez mąki w rozpalonem maśle albo w oliwie. Obsmażone dzwonka złożyć w salaterkę i zalać pod sam wierzch przestudzonym octem, przegotowanym z korzeniami.

Gdy tak postoi kilka godzin, dobry jest już do spożycia.

Jeżeli marynata ma być dłuższy czas przechowaną, to należy zamiast w salaterkę, włożyć do słoja i zawiązać pęcherzem, by ocet nie ,wietrzał.

## 101. Węgorz pieczony.

Oczyszczonego węgorza pokrajać w kawałki, obmyć i natrzeć solą. Następnie włożyć do rondla, wlać trochę wody, przykryć i smarzyć przy ogniu węglowym.

Po czasie przewrócić na drugą stronę, by się przyrumienił.

Wyjąć z rondla i podać na stół z właściwym tłuszczem i sokiem z cytryny lub kwaśnym sosem.

## 102. Wędzenie węgorzy.

Podaję tu sposób wędzenia węgorzy, sprowadzanych z zagranicy, które przepłacamy w handlach delikatesów. Węgorza żywego uderza się między oczy młotkiem lub przez kość grzbietową głowy, żeby przestał żyć; wyciera się zimnym popiołem lub piaskiem, dla obtarcia szluzu, rozcina brzuch, wyrzuca wnętrzności i soli dość mocno, po nasoleniu, dwa dni najmniej, rozpina tak, jak śledzie łosiowe, na drewienkach, owija dobrze w pa-

pier, aby dym pod papier mógł dochodzić i przywiązuje do kija przez całą długość węgorza. Wędzić w kominie nad drobnem wiórzyskiem, lub, co lepiej, nad jałowcem, w braku wędzarni. Gdy po jednej stronie uwędzony, przewraca się na drugą, a skoro węgorze będą koloru pomarańczowego, wtenczas już są uwędzone, co następuje mniej więcej w cztery lub pięć dni.

### 103. Vol au vent z ryb.

Oczyszczonego sandacza lub szczupaka rozpłatać, wyjąć ości i pokrajać w płaskie, zgrabne kawałki, osolić a w godzinę po nasoleniu, osączywszy dobrze z soli, ułożyć na brytwannie, polać suto dobrem, rozpuszczonem masłem i skropić cytryną, postawić na małym ogniu i, przewracając starannie, udusić czyli usmażyć, nie dozwalając, aby się rumieniło. Główkę i ości, gotować z włoszczyzną na smak.

Gdy ryba gotowa, wziąć tego masła, w którem się dusiła, zagotować, stosownie do ilości, z jedną lub dwoma łyżkami mąki, rozprowadzić smakiem z ryby, wcisnąć cytrynę, zaprawić trzema żółtkami, rozbitemi z łyżką smaku a następnie wymięszać z całym

sosem. Osobno udusić pieczarek świeżych, które, po braniu i pokrajaniu w plasterki okrągłe, na szerokość wielkości, skropić sokiem cytrynowym i podłożywszy młodego masła udusić na wolnym ogniu, a potem uduszone same pieczarki włożyć w sos; jeżeli jest pora raków — ugotować je, obrać szyjki i łapki i także wrzucić.

Zrobić pulpety z ryb, kładąc je także. Mieć przygotowany rant z francuskiego ciasta, rozgrzać go pod blachą, na głęboki półmisek ułożyć gorącą rybę, przekładając całym garniturem, oblać gęstym sosem bardzo obficie, położyć na wierzchu gorące ciasto francuskie i podać na stół.

### 104. Szuszenie ryb.

Drobne rybki najlepiej po oczyszczeniu włożyć do letniego pieca na blachę lub słomę i wyszuszyć używając w poście do zup.

Duże ryby suszy się inaczej.

Świeżą rybę oczyszczoną, bez głowy i kości pacierzowej ułożyć na kamiennym półmisku i solą przysypać, potem rybę na deszczułkach rozciągnąć, przewiązać i rozwiesić na powietrzu strzegąc od deszczu i wilgoci.

Gdy zupełnie wyschnie powiesić rybę w miejscu suchem i chłodnem.

## 105. Kawior.

Ponieważ przy wielkich śniadaniach, objadach lub kolacyach, podaje często kawior, zamieszczamy najnowszy sposób podawania tej drogiej zakąski. Wziąć bryłę lodu, wyżłobić ją nożem, tasakiem lub t. p. następnie ściereczką umaczaną w gorącej wodzie wytrzeć tak, aby otwór był gładki, położyć na salaterce i nałożyć kawiorem,kładąc obok przekrajane cytryny, pomimo, iż przy dobrym kawiorze, cytryna iest zbyteczna.

## 106. Raki.

Czarne raki są zawsze lepsze od zielonych.

Sposób francuski. Wypłukane starannie w większej ilości wody, włożyć w rondel, nalać wodą, dodając jedną cebulę, pokrajaną w plastry, garstkę pietruszki zielonej, kopru w gałązkach i łyżeczkę soli. Postawić rondel na mocnym ogniu pod szczelną pokrywą, gotować się powinne minut 20, w którym to czasie należy rondlem kilkanaście razy potrząsnąć. Gdy się zrobią zupełnie

czerwone, są ugotowane. Wydaje się na stół po ubraniu gałązkami świeżej pietruszki.

### 107. Raki a la Bordelaise.

Po oczyszczeniu, bez wyjmowania kiseczki, której zresztą nigdy się nie wyjmuje, opłukać w obfitej wodzie i nasolić na godzinę. W rondel włożyć kawałek skórki od słoniny, na kopę raków 10 cebul obranych i odparzonych, czyli blanżerowanych, jeden ząbek czosnku, bez którego można się obejść, trochę tymianu, pietruszki, szczyptę korzeni, angielskiego ziela, muszkatołowej gałki, pieprzu, jedno ziarnko kajenny, pieprzu czerwonego, włożyć raki i nalać pół butelki białego francuskiego wina.

W 10 minut raki są gotowe, nigdy dłużej, a nawet w 8 minut, jeżeli nie są bardzo duże. Wyjąć je z sosu, mieć gotową zaprawkę z łyżki mąki, roztartej z łyżką masła i rozprowadzonej sosem od raków, do tego łyżkę dobrego bulionu, cebulę ugotować w tym sosie na miękko, posiekać, przefasować wszystko przez sito, w ostatniej chwili dolać flaszkę małą konserwy z pomidorów lub kilka świeżych, dobrze uduszonych i przetartych,

dokładając jeszcze białego, tłuczonego pieprzu, bo cała przyprawa do takich raków, powinna być bardzo ostra.

Gdy sos gotów, włożyć napowrót raki dla rozgrzania, nie gotując już, tylko postawić na 5 minut na gorącej blasze, ułożyć raki w kształcie góry na półmisku, kładąc w środek na wierzch pęczek zielonej pietruszki.

## 108. Potrawa z raków z ryżem.

Ugotować kopę raków na 6 osób, z solą i koprem. Na tym smaku ugotować pół funta odparzonego ryżu lub kaszki, zacieranej jajkiem, kładąc w nie dwie łyżki masła, trochę siekanego kopru i soli. Gdy ryż, czy kaszka miękka, nadziać niem 15 skorupek dodając parę żółtek i pieprzu, resztę utłuc i dusić na masło rakowe.

Z tego masła zrobić zasmażkę z mąką, kwaterką kwaśnej śmietany i koprem, włożyć w ten sos szyjki i nóżki rakowe. Ułożyć w około okrągłego półmiska ryż, w środek włożyć szyjki z sosem, ubrać ryż nadziewanemi skorupkami i podać. Drobne odpadki, znajdujące się przy obieraniu nóżek, użyć do nadziewania skorupek z ryżem.

### 109. Zupa rakowa.

Powszechnie spotyka się zupę rakową z jakąś czerwoną tłustością pływającą po wierzchu na białawej zupie; otóż w tem właśnie leży sekret, aby cała zupa była czerwona.

Na dwie, a najwyżej na trzy osoby, ugotować 15 średnich raków z solą i koprem, pilnując, aby nie przegotować, bo wtedy źle się obierają. Obrać szyjki, a łapki, jeżeli drobne, powybierać wraz z miękką masą, będącą pod skorupką na tułowiu, używając tego do nadziania skorupek. Zastawiwszy 6 do 8 skorupek, wszystko — powtarzam wszystko bez wyjątku, utłuc w moździerzu, a po utłuczeniu wziąć łyżkę dobrego masła i podzieliwszy na 3 części masło, powtórnie je tłuc w moździerzu razem z masłem; gdy wszystko przetłuczone, włożyć w rondel i dusić na wolnym ogniu najmniej godzinę, podlewając oddzielnie ugotowanym rosołem a natychmiast czerwone masło rakowe wypłynie na wierzch, wtedy wziąć troszkę, mniej więcej jedną trzecią łyżki młodego masła i takąż ilość mąki, zagotować to na ogniu w rondlu, w którym ma być zupa, zbierać w tę zaprawę owe czerwonawe ma-

sło przez rzadkie sitko, rozcierając je razem dobrze łyżką, póki tylko masło na rakach pokazywać się będzie i gdy doskonale wymieszane, rozprowadzić dwoma łyżkami kwaśnej śmietany.

Owe raki przecisnąć przez rzadkie płótno i dać im się ustać, a następnie zlać z wierzchu czysty smak — pod spodem będzie brudny osad z raków.

W końcu dolać rosołu ile potrzeba, zagotować razem, wrzucając przed zagotowaniem trochę siekanego kopru i nadziane skorupki rakowe bułką tartą, owemi drobiazgami z raków, wymięszanemi z masłem, żółtkiem, koprem, muszkatołową gałką i solą.

Szyjki i nóżki wrzucić w wazę.

### 110. Sałata z raków.

We Francyi jadają sałatę z homarów, bo tam nie mają naszych raków, lecz ogromne morskie, zwane homarami, które krają się na kawałki.

Posolone raki średniej wielkości, ugotować w wodzie z koprem, po wystudzeniu obrać szyjki i łapki, biorąc pół kopy na 3 osoby. Wziąć dwie główki żółtej, szklistej, najlepszej sałaty, obrać z wierzchnich liści i

głąbów, opłukać; cztery jaja ugotować na twardo, obrać, pokrajać na ćwiartki. Na miseczkę wlać dwie łyżki oliwy, rozbić z jednem żółtkiem na miękko ugotowanem.

Wsypać dwie szczypty soli, szczyptę pieprzu, wlać łyżkę mocnego, winnego octu, gdy to wszystko dobrze wymięszane, włożyć sałatę i raki, lekko już tylko z tą zaprawą wymięszać, ułożyć na salaterce, ubrać jajami, posypać koprem siekanym i podać po zupie zamiast majonezu.

### 111. Babka ze śledzi.

Dwa śledzie dobrze namoczyć na 18 godzin najmniej w mleku, gdy są wymoczone, obrać z ości i utłuc w moździerzu.

Upiec 4 kartofle z łupiną, upieczone przetrzeć przez durszlak, włożyć w miskę śledzie i przetarte kartofle; wbić jedno całe jajko i rozmięszać bardzo mocno; w końcu wlać dwie łyżki dobrej kwaśnej śmietany i odrobinę pieprzu.

Włożyć to w wysmarowany i mąką wysypany rondelek i wstawić w piec miernie gorący na 20 minut. Wyjdzie jak babka i jest wyborne, pulchne i smaczne.

## 112. Śledzie smażone nadziewane.

Wymoczyć 4 śledzie 30 godzin najmniej, osączyć z wody, obetrzeć bibułą z wilgoci; skóry nie ściągać, tylko oczyścić śledzie wewnątrz, mleczko usiekać wraz z cebulą bardzo drobno, wziąć łyżkę masła, garść bułki tartej, trochę pieprzu, jedno jajko: wymięszać to razem, nadziewać śledzie, potem umaczać w rozbitem jajku z wodą, utarzać w bułce tartej i smażyć na klarowanem maśle, nie kładąc na bardzo gorące, bo się rozkruszą.

Wyborne do barszczu zabielonego lub do kartofli.

## 113. Majonez ze śledzia na śniadanie.

Doskonałego śledzia ulika wymoczyć dobrze, najmniej 18 godzin, trzymając w chłodnem miejscu, obrać ze skóry i ości, pokrajcie w płaskie, nieduże kawałki.

Ugotować pięć średniej wielkości kartofli w łupinach, obrać i pokrajać na cienkie plasterki.

Utrzeć jedno surowe żółtko z dwoma łyżkami oliwy, odrobinę musztardy i soli, jak na zwyczajny majonez. Wziąć mały tale-

rzyk, ułożyć śledzia okrągło jedną warstwą, przykryć warstwą kartofli, posypać pieprzem i kaparami, następnie znowu śledzie i kartofle i tak dalej, utworzy się z tego babka mała, którą z wierzchu polać majonezem, posmarować boki tak, aby wszystko było pokryte majonezem, z wierzchu ubrać grzybkiem i korniszonami lub galaretą z nóżek i podać na śniadanie.

Do dwóch śledzi należy podwoić proporcyę wszystkiego.

### 114. Śledzie marynowane.

Śledzie do marynowania należy moczyć 36 godzin. Wymoczone osączyć z wody, obetrzeć z wilgoci, oczyścić w środku bez ściągania skóry; ułożyć w słoju, przekładając cebulą w plastry krajaną, pieprzem, angielskiem zielem i zalać przegotowanym octem.

### 115. Drugi sposób marynowania śledzi.

Wymoczone i oczyszczone śledzie obetrzeć z wilgoci, mleczko usiekać i rozetrzeć oliwą, której powinno być dużo, rozebrać octem, a kto chce, zamiast octu może użyć cytrynowego soku, przekładając śledzie ce-

bulą i cytrynowemi plasterkami, z których pestki i skórka starannie odjęte, polać wyżej opisanym sosem i zachować w chłodnem miejscu.

Tak jedne jak i drugie następnego dnia są dobre do użycia.

### 116. Trzeci sposób marynowania śledzi.

Rozetrzeć mleczka zamiast oliwą, surową słodką śmietanką, biorąc do 6 śledzi kwaterkę dobrej śmietanki, z którą się mleczka rozcierają, dopiero octem tęgim rozebrać, przecedzić przez sitko i polać śledzie, jak wyżej.

### 117. Śledzie po hambursku.

Dobre śledzie holenderskie wymoczyć przez 24 godzin. Następnie oczyścić, ściągając skórkę, wyjąć kość grzbietową, odrzucić główkę i ogonek, rozpłaszczyć na deseczce nożem na szerokość, aby cienkie plastry się zrobiły, posmarować dobrą, francuską musztardą, każdą połowę zwinąć w trąbkę, a po zwinięciu wszystkich, układać w słój kamienny i zalać oliwą, przekładając gdzie niegdzie listkami bobkowemi i pieprzem raz przetłuczonym. Podając, przekroić każdą połowę na dwoje na talerzu, po-

lać tą samą oliwą i bardzo mocnym octem skropić.

Jest to wyborna ostra przekąska, za którą w składach delikatesów dobrze trzeba opłacać.

### 118. Ładne i bardzo smaczne podanie śledzi.

Śledzie obciągnąć ze skórki, wyjąć ość grzbietową, pokrajać w dzwonka i ułożyć na podługiem płaskiem półmisku.

Ugotować w łupinach małych kartofli, obrać, pokrajać na cieniutkie plasterki i ułożyć jeden plasterek na drugim, jak kotlety, długą warstwą pomiędzy śledzie tak, że przy trzech śledziach powinny być cztery warstwy kartofli, polać kartofle wraz ze śledziami suto dobrą oliwą, a w końcu mieć usiekany młody szczypiorek i posypać nim każdą warstwę kartofle, tak jednak, aby go na śledziach nie było wcale. Ślicznie wygląda i wybornie smakuje.

### 119. "Vinaigrette."

Gdy są w domu jakie gotowane lub smażone ryby, można z nich urządzić wyborny rodzaj majonezu takim sposobem.

Ugotować, stosownie do ilości ryby, 10 kartofli z łupiną, obrać i pokrajać w cienkie plasterki. Wziąć trochę ćwikły z buraczków, parę kwaszonych ogórków, korniszonów, 4 jaja na twardo ugotowane, to wszystko pokrajać w okrągłe plasterki, grzybów i rydzów marnyowanych, małe zostawić w całości, większe pokrajać w paski, wymieszać to z rybą razem, dodawszy trzy łyżki oliwy, łyżkę mocnego winnego octu, trochę pieprzu i soli, położyć na półmisku, a na wierzchu układać w okrąg rzędami plasterki ćwikły, plasterki ogórków, jajek i grzybków, ubrać czerwoną, parzoną kapustą, zieloną sałatą, kaparami, zresztą czem kto chce — i co ma.

Oddzielnie utrzeć na jeden półmisek 6 żółtek z kilkoma łyżkami oliwy, dwoma octu i odrobiną cukru, a kto lubi, z dodaniem łyżeczki angielskiej musztardy i tym sosem polać cały półmisek.

### 120. Żabki młode smażone.

Po obciągnięciu ze skóry, wyrzyna się same udka, lekko soli, następnie macza w rozbitem jajku i tartej bułce, wymięszanej z mąką i smaży na młodem maśle.

Smakują lepiej, niż młode kurczęta.

## ZAKOŃCZENIE.

---

Z uwagi, iż miary i wagi w powyższych przepisach zapodane są wedle systemu polskiego — przeto dla ułatwienia podajemy stosunek tych miar i wag, do systemu, zachowanego w Galicyi, w Poznańskiem i w Ameryce. A mianowicie:

1 kilogram (klgr.) austr. czy niem. zawiera 1000 gramów.
1 klgr. zawiera 2 funty i 12 łutów polskich.
1 klgr. zawiera 2.21 funtów amerykańskich.
1 funt amerykański zawiera 0.456 klgr.
1 gram odpowiada 0.036 uncyi.
1 uncya odpowiada 28.35 gramów.
1 łut odpowiada 13 gramom.
1 łut odpowiada ½ uncyi.

---

1 garniec mąki odpowiada 2⅓ klgr.
1 kwarta masła odpowiada 950 gram.
1 kwarta cukru odpowiada 850 gram.

# SPIS.

---

## CZĘŚĆ I.

### Grzyby.

---

## CZĘŚĆ II.

### Ryby.

55. Majonez z sandacza lub szczupaka.
56. Szczupak lub sandacz w białym majonezie.
57. Galantina ze szczupaka lub sandacza.
58. Ryba w galarecie.
59. Ryba w galarecie bez ości.
60. Sandacz lub okoń z jajami.
61. Sandacz "au gratin," czyli po parysku.
62. Sandacz z koperkowym sosem.
63. Sandacz z rakowem masłem.
64. Sandacz a la maitre d'hotel.
65. Sandacz lub szczupak po turecku.
66. Szczupak lub sandacz w całości.
67. Szczupak lub sandacz z sosem.
68. Szczupak duszony z jarzynami.
69. Szczupak duszony z chrzanèm.
70. Szczupak faszerowany.
71. Szczupak z pieca w słoninie.
72. Szczupak z różnemi sosami.
73. Szczupak gotowany.
74. Szczupak duszony w winie i oliwie.
75. Jesiotr pieczony z sosem pieczarkowym.
76. Jesiotr pieczony na rożnie.
77. Jesiotr marynowany.
78. Karasie ze śmietaną.